47056VS

CONTENTS

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♲ . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

VISIT OUR WEBSITE FOR:

- Products
- Brochures
- User manuals
- Trouble shooter
- Service information

www.aeg.com

LEGEND



Warning - Important Safety information.

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags…

Visit the webshop at:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available. The information can be found on the rating plate.

Model ________________________________

PNC ________________________________

Serial Number ________________________________



SAFETY INFORMATION

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your own safety and the safety of your property
- For the protection of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.
The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Child lock or Key lock function, use it. It prevents children and animals from accidental operation of the appliance.

GENERAL SAFETY

- Do not change the specifications or modify this product. There is risk of injury and damage to the appliance.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.

INSTALLATION

- The adjustment conditions for this appliance are described on the label (or data plate).
- Only an approved technician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation (if applicable).
- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Do not put the appliance on a base.

ELECTRICAL CONNECTION

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- You must have the correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is a risk of fire.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug (if applicable).
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.

USE

- Only use the appliance for domestic cooking tasks. Do not use the appliance for commercial and industrial use. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Always monitor the appliance during operation.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is a risk of burns.
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- The cooking surface of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Do not put metallic objects, for example cutlery or saucepans lids, on the surface, as they can become hot.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is a risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Take care to avoid touching the heating elements. Young children must be kept away unless continuously supervised.
- Open the door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air. There is the risk of fire.
- Do not let sparks or open flames come near the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware
- Do not let cookware boil dry. This can cause damage to the cookware and hob surface.
- If an object or cookware falls on the hob surface, the surface can be damaged.
- Do not put hot cookware near to the control panel because the heat can cause a damage to the appliance.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the appliance enamel.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the hob surface if you move them on the surface.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  – do not put hot water directly into the appliance;
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

- Do not apply pressure on the open door.
- Do not put flammable materials in the compartment below the oven. Keep there only heat-resistant accessories (if applicable).
- Do not cover oven steam outlets. They are at the rear side of the top surface (if applicable).
- Do not put anything on the hob that is liable to melt.
- If there is a crack on the surface, disconnect the power supply. There is a risk of electric shock.
- Do not put heat-conducting materials (e.g. thin metal mesh or metal-plated heat conductors) under the cookware. Excessive heat reflection can damage the cooking surface.

CARE AND CLEANING

- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns. There is a risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers.
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Do not spray anything on the heating elements and the thermostat sensor (if applicable).
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy.
- Bulb lamps used in this appliance are special lamps selected for household appliances use only. They cannot be used for the full or partial illumination of a household room.
- If it becomes necessary to replace the lamp use one of the same power and specifically designed for household appliances only.
- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock. Cool down the appliance. There is a risk of burns.

SERVICE CENTRE

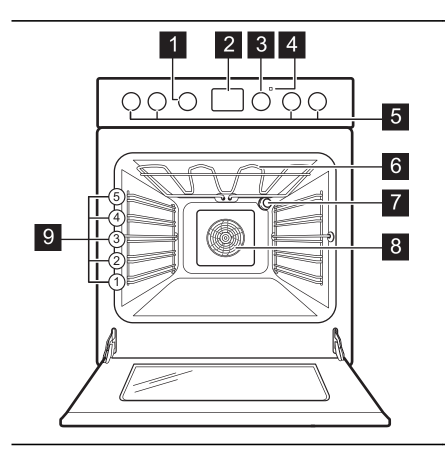
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

- To prevent the risk of physical injury or damage:
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is a risk of suffocation.

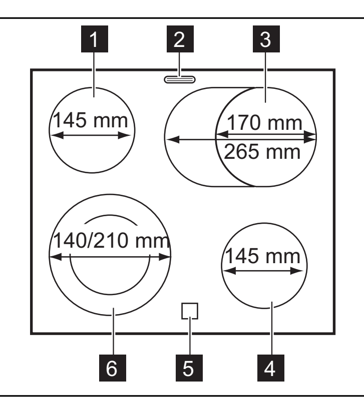
PRODUCT DESCRIPTION

GENERAL OVERVIEW



1 Knob for the oven functions
2 Electronic programmer
3 Knob for the temperature
4 Temperature indicator
5 Knobs for the hob
6 Heating element
7 Oven lamp
8 Fan and heating element
9 Shelf positions

COOKING SURFACE LAYOUT



1 Cooking zone 1200 W
2 Steam outlet
3 Cooking zone 1500/2400 W
4 Cooking zone 1200 W
5 Residual heat indicator
6 Cooking zone 1000/2200 W

ACCESSORIES

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as a pan to collect fat.
- **Moussaka pan** (for some models only)
  To make a moussaka.
- **Removable telescopic runners**
  To put shelves or trays on them.
- **Storage drawer**

Below the oven cavity is the storage drawer.

BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

INITIAL CLEANING

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



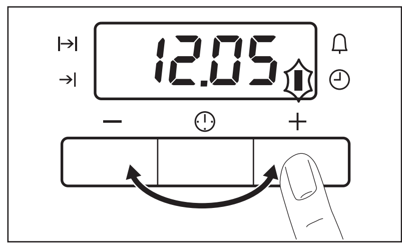
Refer to the chapter "Care and cleaning".

SETTING THE TIME



You must set the time before you operate the oven.

When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time function flashes. Press the **+** or **-** button to set the correct time.



After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.



When you change the time, you must not set the Duration |→| or End →| function at the same time.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

PREHEATING

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

HOB - DAILY USE



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

HEAT SETTING

Knob	Function
⌇	Keep Warm
0	Off position
1-9	Heat settings (1 - lowest heat setting, 9 - highest heat setting)

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To stop the cooking, turn the knob to the **0** position.



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5-10 minutes before the cooking is completed.

USING THE DOUBLE ZONE



CAUTION!
To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

1. Turn the knob clockwise to position **9**.
2. Turn the knob slowly to the symbol ◎ until you can hear a click.

   The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

RESIDUAL HEAT INDICATOR

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.



WARNING!
There is a risk of burns from residual heat.

HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

COOKWARE



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour to change on the glass-ceramic surface.

ENERGY SAVING



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Deactivate the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

THE EXAMPLES OF COOKING APPLICATIONS

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		

HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade across the surface.
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains and shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass-ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end, **rub the appliance dry with a clean cloth.**

OVEN - DAILY USE

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

COOLING FAN

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

ACTIVATING AND DEACTIVATING THE APPLIANCE

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

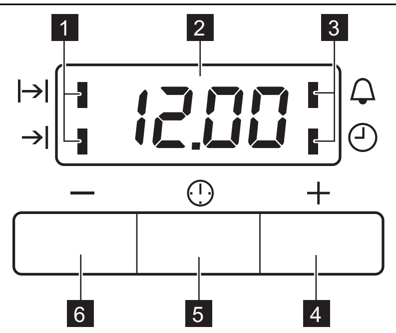
   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

OVEN FUNCTIONS

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference. Set the oven temperature 20-40 °C lower than for Conventional.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. Set the oven temperature 20-40 °C lower than for Conventional.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
	Drying	To dry sliced fruit (e.g. apples, plums, peaches) and vegetables (e.g. tomatoes, zucchini, mushrooms).
	Defrost	To thaw frozen food.
	Oven Lamp	To activate the oven lamp without a cooking function.

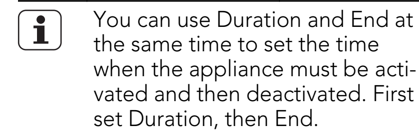
OVEN - CLOCK FUNCTIONS

ELECTRONIC PROGRAMMER



1 Function indicators
2 Time display
3 Function indicators
4 Button **+**
5 Selection button
6 Button **-**

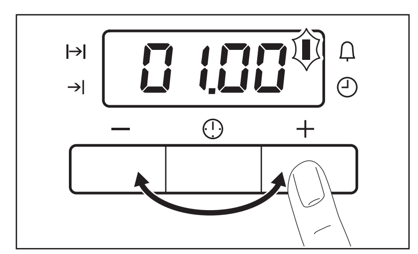
Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
	Duration	To set how long the appliance must operate.
	End	To set when the appliance must be deactivated.



You can use Duration and End at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration, then End.

SETTING THE CLOCK FUNCTIONS

1. Push the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.



2. To set the time for the Minute Minder, Duration, or End, use the **+** or **-** button.

   The related function indicator comes on.

   When the time period is completed, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes.



With the functions Duration and End, the appliance deactivates automatically.

3. Push a button to stop the signal.

CANCELLING THE CLOCK FUNCTIONS

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.

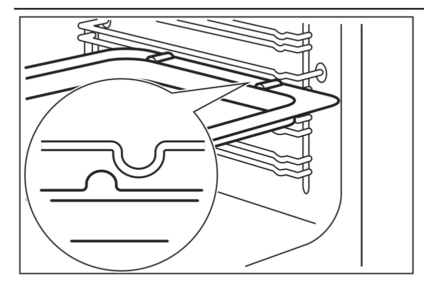
   The clock function goes out after some seconds.

OVEN - USING THE ACCESSORIES

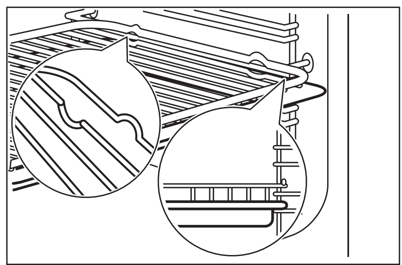


WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

INSTALLING THE OVEN ACCESSORIES



The deep pan and the oven shelf have side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.

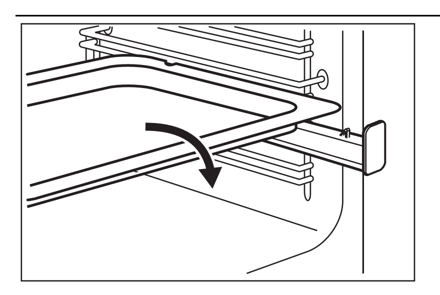


Installing the oven shelf and the deep pan together
Put the oven shelf on the deep pan. Push the deep pan between the guide-bars of one of the oven levels.

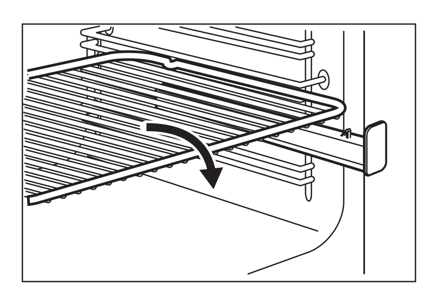


Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

TELESCOPIC RUNNERS - INSERTING THE OVEN ACCESSORIES



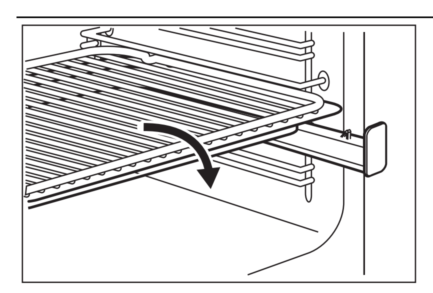
Put the baking tray or roasting pan on the telescopic runners.





The high rim around the oven shelf is a special device to prevent the cookware from slipping.

INSERTING THE OVEN SHELF AND THE ROASTING PAN TOGETHER



Put the oven shelf on the roasting pan. Put the oven shelf and the roasting pan on the telescopic runners.

OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.



CAUTION!
Use a deep baking tray for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

BAKING

General instructions

- Your new oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (temperature, cooking times) and shelf levels to the values in the tables.
- With longer baking times, the oven can be switched off about 10 minutes before the end of baking time, to use the residual heat.

When you use frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays get cold again, the distortion will be gone.

How to use the Baking Tables

- We recommend to use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.
- Baking time can be extended by 10-15 minutes, if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

TIPS ON BAKING

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is not browned enough underneath.	Wrong shelf position.	Place the cake lower.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The oven temperature is too high.	The next time you bake set a slightly lower oven temperature.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The baking time is too short.	Set a longer baking time. **Baking times cannot be reduced by setting higher temperatures.**
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Pay attention to mixing times, especially if you use a mixing machine.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a higher oven temperature.
The cake is too dry.	The baking time is too long.	The next time you bake set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake browns unevenly.	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a slightly higher oven temperature.

TRUE FAN COOKING

Baking on one oven level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	150 - 160	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 [1]	25 - 40
Flan base - short pastry	2	170-180 [1]	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	2 - 3	160	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Cake with crumble topping (dry)	3	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) [1]	3	150	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	160 - 170	40 - 80

1) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	150 - 160	10 - 20

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits made with sponge mixture	3	150 - 160	15 - 20
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macaroons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits made with yeast dough	3	150 - 160	20 - 40
Puff pastries	3	170 - 180 1)	20 - 30
Rolls	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20per tray)	3	150 1)	20 - 35

1) Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Baguettes topped with melted cheese	1	160 - 170 1)	15 - 30
Stuffed vegetables	1	160 - 170	30- 60

1) Pre-heat the oven

Multileveled Baking

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
	2 levels		
Cream puffs/ Eclairs	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Dry streusel cake	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Pre-heat the oven

Biscuits/small cakes/pastries/rolls

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
	2 levels		
Short pastry biscuits	2/4	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140	25 - 45

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
	2 levels		
Biscuits made with sponge mixture	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits made with egg white, merin-gues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macaroons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits made with yeast dough	2/4	160 - 170	30 - 60
Puff pastries	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Rolls	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20per tray)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Pre-heat the oven

CONVENTIONAL BAKING ON ONE LEVEL

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brio-che	2	160 - 180	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Flan base - short pastry	2	190 - 210 1)	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	1 - 2	180	60 - 90
Savoury flan (e. g, quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Cheesecake	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Plaited bread/ bread crown	2	170 - 190	40 - 50

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Christmas stollen	2	160 - 180 [1]	50 - 70
Bread (rye bread): 1. First part of baking process. 2. Second part of baking process.	1 - 2	1. 230 [1] 2. 160 - 180 [1]	1. 20 2. 30 - 60
Cream puffs/ eclairs	3	190 - 210 [1]	20 - 35
Swiss roll	3	180 - 200 [1]	10 - 20
Cake with crumble topping (dry)	3	160 - 180	20 - 40
Buttered almond cake/sugar cakes	3	190 - 210 [1]	20 - 30
Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) [2]	3	170	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	170 - 190	40 - 60
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark,cream,custard)	3	160 - 180 [1]	40 - 80
Pizza (with a lot of topping) [2]	1 - 2	190 - 210 [1]	30 - 50
Pizza (thin crust)	1 - 2	220 - 250 [1]	15 - 25
Unleavened bread	1	230 - 250	10 - 15
Tarts (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Pre-heat the oven
2) Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 [1]	20 - 35
Biscuits made with sponge dough	3	170 - 190	20 - 30

Type of baking	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macaroons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits made with yeast dough	3	170 - 190	20 - 40
Puff pastries	3	190 - 210 [1]	20 - 30
Rolls	3	190 - 210[1]	10 - 55
Small cakes (20per tray)	3 - 4	170 [1]	20 - 30

1) Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Pasta bake	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Vegetables au gratin	1	180 - 200 [1]	15 - 30
Baguettes topped with melted cheese	1	200 - 220 [1]	15 - 30
Sweet bakes	1	180 - 200	40 - 60
Fish bakes	1	180 - 200	40 - 60
Stuffed vegetables	1	180 - 200	40 - 60

1) Pre-heat the oven

PIZZA SETTING

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time Min.
Pizza (thin crust) [1]	1 - 2	200 - 230 [2]	10 - 20
Pizza (with a lot of topping) [1]	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tarts	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinach flan	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (Savoury flan)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Swiss Flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Cheesecake	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Apple cake, covered	1 - 2	150 - 170	50 - 60

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time Min.
Vegetable pie	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Unleavened bread	2 - 3	230 - 250 [2)]	10 - 20
Puff pastry flan	2 - 3	160 - 180 [2)]	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 [2)]	12 - 20
Piroggen (Russian version of calzone)	2 - 3	180 - 200 [2)]	15 - 25

1) Use deep pan

2) Pre-heat the oven

ROASTING

Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).
- Large roasting joints can be roasted directly in the deep pan (if present) or on the wire shelf above the deep pan.
- Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This will keep the meat more succulent.
- All types of meat, that can be browned or have crackling, can be roasted in the roasting tin without the lid.

ROASTING WITH CONVENTIONAL COOKING

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Pot roast	1-1.5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	230 - 250[1)]	6 - 8
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	220 - 230	8 - 10
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	200 - 220	10 - 12

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Porkknuckle (precooked)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Roast veal[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) use a closed roasting dish

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Leg of lamb, roast lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Saddle of lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Game

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Saddle of hare, leg of hare	up to 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Saddle of ven-ison	1.5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Pre-heat the oven

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Poultry por-tions	200-250g each	1	220 - 250	20 - 40
Half chicken	400-500g each	1	220 - 250	35 - 50
Chicken, pou-lard	1-1.5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Turkey	2.5-3.5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Turkey	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fish

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Whole fish	1-1.5 kg	1	210 - 220	40 - 70

ROASTING WITH TURBO GRILLING

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	190 - 200 [1)]	5 - 6
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	170 - 180	8 - 10

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Porkknuckle (precooked)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Leg of lamb, roast lamb	1-1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1-1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Poultry portions	200-250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Half chicken	400-500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1-1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRILLING

Always use the grilling function with maximum temperature setting



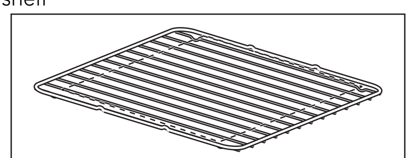
Always grill with the oven door closed



Always pre-heat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

- Set the shelf in the shelf level as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf level.
- Grill only flat pieces of meat or fish.

The grilling area is set in centre of the shelf



Grilling

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Burgers	4	max 1)	9 - 15	8 - 13
Pork fillet	4	max	10 - 12	6 - 10
Sausages	4	max	10 - 12	6 - 8
Fillet steaks, veal steaks	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max 1)	1 - 4	1 - 4

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Toast with topping	4	max	6 - 8	-

1) Pre-heat the oven

DRYING

Cover the oven shelves with baking parchment.

For best results: deactivate the appliance after half the time required. Open the appliance door and let the appliance cool down. After that finish the drying process.

Vegetables

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Beans	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Plums	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	2/4	60 - 70	6 - 9

DEFROSTING

Remove the food packaging. Put the food on a plate.

Do not cover it with a bowl or a plate. This can extend the defrost time.
Use the first oven shelf position. The one on the bottom.

Dish	Defrosting time in min.	Further defrosting time in min.	Comment
Chicken, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate Turn halfway through
Meat, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through
Meat, 500 g	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through
Trout, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Dish	Defrosting time in min.	Further defrosting time in min.	Comment
Cream, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places
Gateau, 1400 g	60	60	-

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy the nonstick coating.

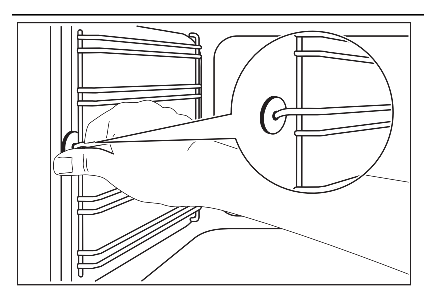


Stainless steel or aluminium appliances
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

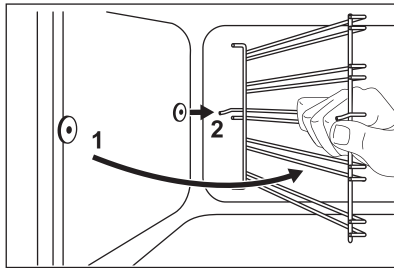
SHELF SUPPORTS

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



Valid with telescopic runners:
The retaining pins on the telescopic shelf runners must point to the front!



CAUTION!
Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.

OVEN LAMP



WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

Replacing the oven lamp

1. You can find the lamp glass cover at the back of the cavity.

   Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven lamp with an applicable 300°C heat-resistant oven lamp.



Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

CLEANING THE OVEN DOOR

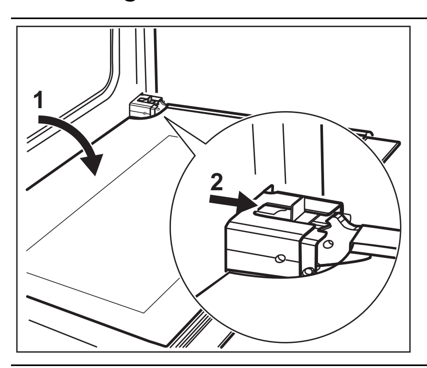
To make the cleaning easier, remove the door.



WARNING!
Make sure that the glass panels are cool before you clean the glass door. There is a risk that the glass could break.

WARNING!
When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this, you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

Removing the door:



1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.



To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

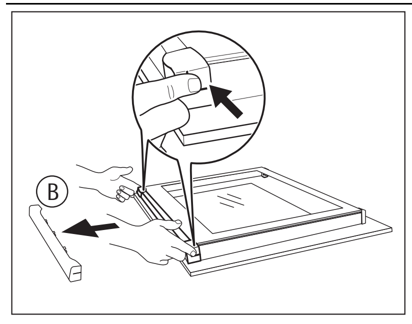
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

OVEN GLASS PANELS

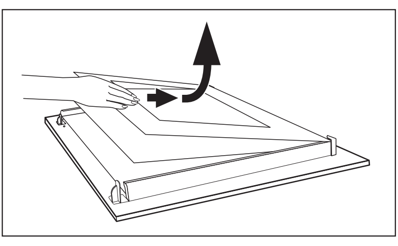


The door glass on your product can be different in type and shape from the examples you see in the diagrams. The number of glasses can also be different.

Removing and cleaning the door glasses



1. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.
4. Clean the door glass panels.

To install panels, do the above steps in the opposite sequence.

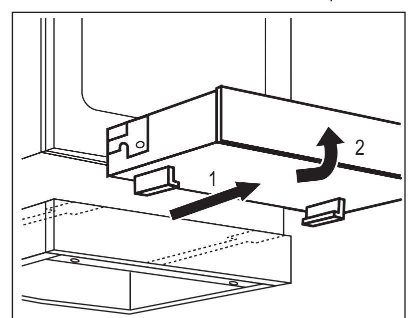


CAUTION!
The removable glass panels have a marking on one side. Make sure that the marking is in the top left corner.

REMOVING THE DRAWER

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Lift the drawer at a small angle and remove it from the drawer support rails.

Inserting the drawer

1. Set the drawer on the support rails. Make sure that the catches engage correctly into the rails.
2. Lower the drawer until it is horizontal and push it in.



WARNING!
When the oven is in use, heat can build up in the drawer. Do not keep flammable things in there (e.g. cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning sprays, etc.).

WHAT TO DO IF…



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The hob does not operate	The heat setting is not set	Set the heat setting
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
The oven does not heat up	The fuse in the fuse box is released	Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends
The display shows "12.00"	A power cut	Reset the clock
The residual heat indicator does not come on	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone must be hot, speak to the Service Centre.

INSTALLATION



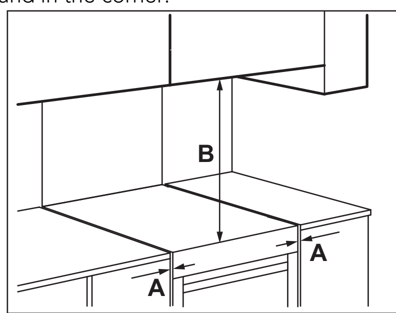
WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

TECHNICAL DATA

Dimensions	
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm
Oven capacity	74 l
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz

LOCATION OF THE APPLIANCE

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

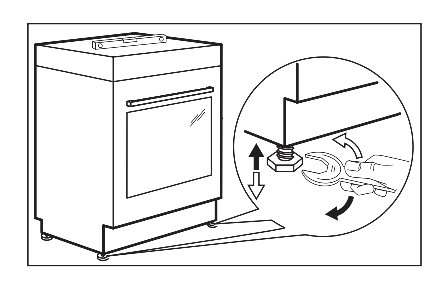


Minimum distances

Dimension	mm
A	2
B	685

LEVELLING

Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.



ANTI-TILT PROTECTION



CAUTION!
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

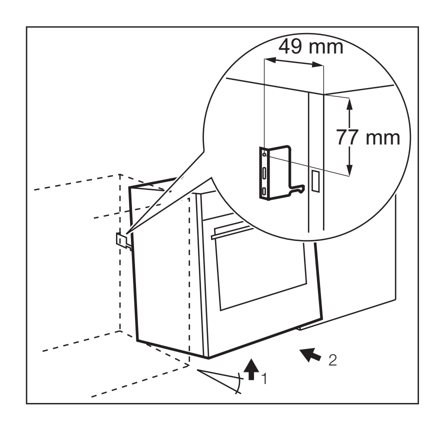


Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 77 mm down from the top surface of the appliance and 49 mm from the left side of the appliance into the circular hole on a bracket (see fig.). Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side on the back of the appliance (see fig.).

   Lift the front of the appliance (1) and put it in the middle of the space between the cupboards (2). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.

   Make sure that the surface behind the appliance is smooth.



ELECTRICAL INSTALLATION



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.
Applicable cable types: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

INHALT

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

AUF UNSERER WEBSITE FINDEN SIE:

- Produkte
- Prospekte
- Gebrauchsanweisungen
- Problemlöser
- Service-Informationen

www.aeg.com

LEGENDE


Warnung - Wichtige Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

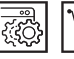
Änderungen vorbehalten.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Wir empfehlen die Verwendung von Originalersatzteilen.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Modell ________________________________

Produkt-Nummer (PNC) ____________________

Seriennummer ___________________________

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Eigentums
- im Interesse der Umwelt
- Im Interesse einer korrekten Bedienung des Geräts

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Montage und Verwendung Schäden verursacht.

SICHERHEIT VON KINDERN UND HILFSBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastenverriegelung, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

MONTAGE

- Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild (oder Kennzeichnungsschild) angegeben.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist (sofern zutreffend).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Sockel.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Techniker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer am Netzstecker (sofern vorhanden).
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.

GEBRAUCH

- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Kontakt steht. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird die Kochfläche heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche, da diese heiß werden kann.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- und Brandgefahr!
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen. Hierdurch kann das Kochgeschirr und die Oberfläche der Kochfläche beschädigt werden.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Kochfläche fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht zu dicht an das Bedienfeld, da die Hitze das Gerät beschädigen kann.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung des Geräts nicht zu beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Kochfläche beim Verschieben verkratzen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Geräteboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alufolie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unterhalb des Backofens. Bewahren Sie dort nur hitzebeständige Zubehörteile auf (sofern zutreffend).
- Bedecken Sie keine Dampfaustrittsöffnungen. Diese befinden sich hinten am Oberteil des Geräts (sofern zutreffend).
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die schmelzen könnten.
- Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Legen Sie keine wärmeleitende Materialien (z. B. ein feines Metallgitter oder metallbeschichtete Wärmeleiter) unter das Kochgeschirr. Eine übermäßige Hitzeabstrahlung kann das Kochfeld beschädigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr! Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle oder Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie unbedingt die Angaben des Herstellers. Achten Sie darauf, dass das Spray nicht auf die Heizelemente und den Thermostatsensor (falls vorhanden) gelangt.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.
- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Ge-

fahr eines elektrischen Schlags! Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

KUNDENDIENSTZENTRUM

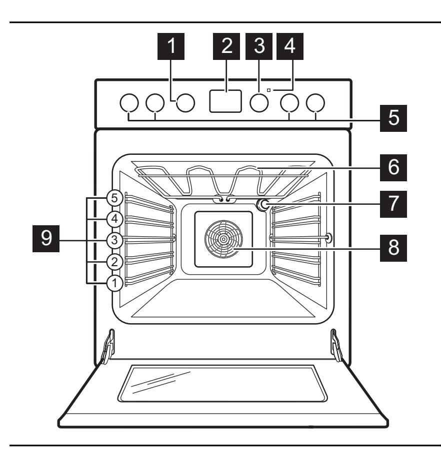
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.

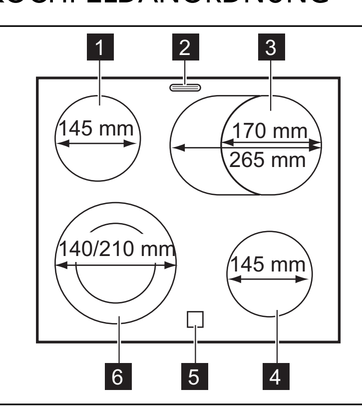
GERÄTEBESCHREIBUNG

ALLGEMEINE ÜBERSICHT



1 Backofen-Einstellknopf
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Temperaturwahlknopf
4 Temperaturanzeige
5 Kochfeld-Einstellknöpfe
6 Heizelement
7 Backofenlampe
8 Ventilator und Heizelement
9 Einschubebenen

KOCHFELDANORDNUNG



1 Kochzone 1200 W
2 Dampfauslass
3 Kochzone 1500/2400 W
4 Kochzone 1200 W
5 Restwärmeanzeige
6 Kochzone 1000/2200 W

ZUBEHÖR

- **Rost**

  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**

  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Fettpfanne**

  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Moussakapfanne** (nur bei einigen Modellen)

  Für Moussaka.
- **Herausnehmbare Teleskopauszüge**

  Zum Einsetzen von Rosten oder Backblechen.
- **Schublade**

  Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

ERSTE REINIGUNG

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Auszüge (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



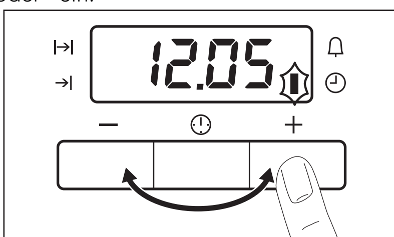
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

EINSTELLEN DER UHRZEIT



Sie müssen die Uhrzeit einstellen, bevor Sie den Backofen benutzen können.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Uhranzeige.
Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.



Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.



Die Uhrzeit kann nur geändert werden, wenn Dauer |→| oder Ende →| nicht eingestellt sind.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

VORHEIZEN

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer als sonst werden. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

KOCHSTUFE

Knopf	Funktion
	Warmhalten
0	Position Aus
1-9	Kochstufen (1 - niedrigste Kochstufe, 9 - höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Um den Garvorgang zu beenden, drehen Sie den Knopf auf die Position **0**.



Nutzen Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

GEBRAUCH DER ZWEIKREISZONE



VORSICHT!
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreiszone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf Position **9**.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol ◎, bis er hörbar einrastet.

   Jetzt sind beide Heizkreise eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

RESTWÄRMEANZEIGE

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

KOCHGESCHIRR



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

ENERGIESPAREN



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
∫ 1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise, schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Lockeres Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
6-7	Bei schwacher Hitze braten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 min	Nach der Hälfte der Zeit wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Frischhaltefolie und zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserränder, Fettflecken und glänzende Metallverfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Reiben Sie das Gerät abschließend **mit einem sauberen Tuch trocken.**

BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

KÜHLGEBLÄSE

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf eine Temperatur.

   Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange die Temperatur im Gerät ansteigt.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

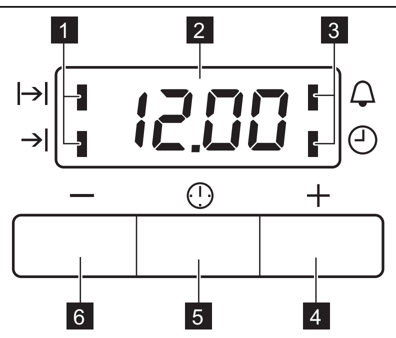
BACKOFENFUNKTIONEN

Backofenfunktion		Anwendung
0	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Pizzastufe	Für Pizza, Quiche oder Pasteten. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten. Das gesamte Grillelement ist eingeschaltet.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse in Scheiben, wie Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.

Backofenfunktion		Anwendung
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.

BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

ELEKTRONISCHER PROGRAMMSPEICHER



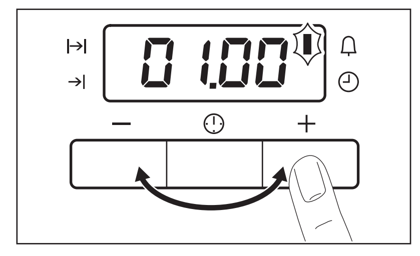
1. Funktionskontrolllampen
2. Zeitanzeige
3. Funktionskontrolllampen
4. Taste **+**
5. Auswahltaste
6. Taste **-**

	Uhrfunktion	Anwendung
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
|→|	Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
→|	Ende	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät.

Mit den Funktionen Dauer und Ende können Sie festlegen, wann sich das Gerät ein- und ausschalten soll. Legen Sie zuerst die Dauer und dann das Ende fest.

EINSTELLEN DER UHRFUNKTIONEN

1. Drücken Sie die Auswahltaste wiederholt, bis die gewünschte Funktion blinkt.



2. Stellen Sie den Kurzzeitwecker, die Dauer |→| oder das Ende →| mit der Taste **+** oder **-** ein.

   Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf.

   Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsanzeige und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.



Bei den Funktionen Dauer |→| und Ende →| schaltet sich das Gerät automatisch aus.

3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

AUSSCHALTEN DER UHRFUNKTIONEN

1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Halten Sie die Taste **-** gedrückt.

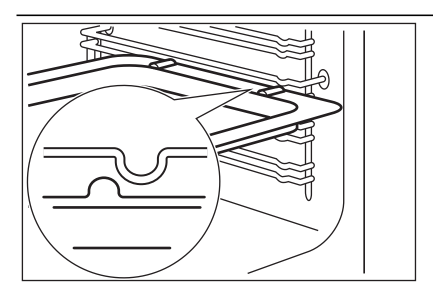
   Die Uhrfunktion schaltet sich nach einigen Sekunden aus.

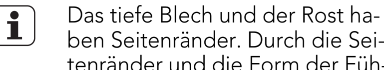
BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



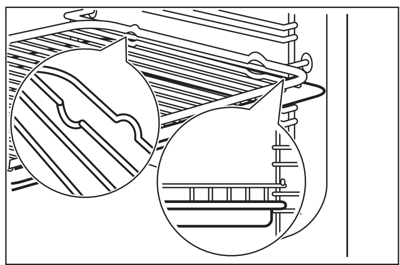
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

EINSETZEN DES BACKOFENZUBEHÖRS





Das tiefe Blech und der Rost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen des Kochgeschirrs verhindert.

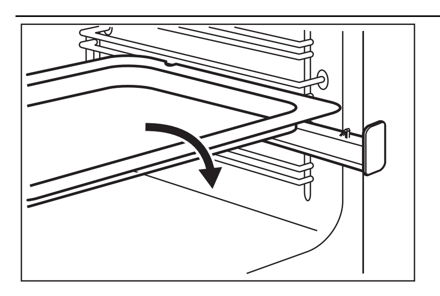


Tiefes Blech und Rost zusammen einsetzen
Legen Sie den Rost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

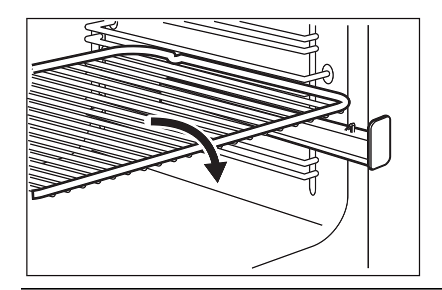


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

TELESKOPAUSZÜGE - EINSETZEN DES BACKOFENZUBEHÖRS

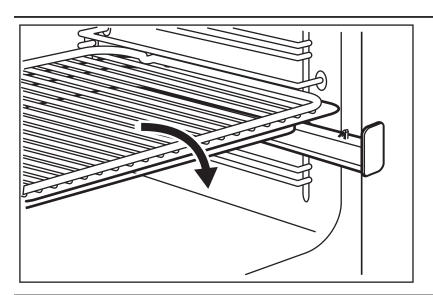


Setzen Sie das Backblech oder die Fettpfanne auf die Teleskopauszüge.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rosts ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ROST UND FETTPFANNE ZUSAMMEN EINSETZEN



Rost auf die Fettpfanne legen. Setzen Sie den Rost und die Fettpfanne auf die Teleskopauszüge.

BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.



VORSICHT!
Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

BACKEN

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

TIPPS ZUM BACKEN

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene.	Setzen Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

HEISSLUFT MIT RINGHEIZKÖRPER

Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 [1)]	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	170-180 [1)]	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	2 - 3	160	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Streuselkuchen (trocken)	3	150 - 160	20 - 40

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 1)	3	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	160 - 170	40 - 80

1) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätz- chen	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Past- ry Stripes	3	140	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck, Bai- ser	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	170 - 180 1)	20 - 30
Brötchen	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 pro Blech)	3	150 1)	20 - 35

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Speise	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Überbackene Ba- guettes	1	160 - 170 1)	15 - 30
Gefülltes Gemüse	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
	2 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
	2 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	2/4	150 - 160	20 - 40
Mürbeteiggebäck/ Teigstreifen	2/4	140	25 - 45
Rührteigplätzchen	2/4	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck, Baiser	2/4	80 - 100	130 - 170
Makronen	2/4	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	2/4	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Brötchen	2/4	180 1)	25 - 40
Small cakes (20 pro Blech)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Backofen vorheizen

BACKEN MIT OBER-/UNTERHITZE AUF EINER EBENE

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	160 - 180	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	190 - 210 1)	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	1 - 2	180	60 - 90
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Käsekuchen	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hefezopf/Hefe-kranz	2	170 - 190	40 - 50
Christstollen	2	160 - 180 [1]	50 - 70
Brot (Roggen-brot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvor-gangs.	1 - 2	1. 230 [1] 2. 160 - 180 [1]	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	3	190 - 210 [1]	20 - 35
Biskuitrolle	3	180 - 200 [1]	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	3	160 - 180	20 - 40
Mandel-/Zuckerku-chen	3	190 - 210 [1]	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) [2]	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	170 - 190	40 - 60
Hefekuchen mit empfindlichen Be-lägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	3	160 - 180 [1]	40 - 80
Pizza (mit viel Be-lag) [2]	1 - 2	190 - 210 [1]	30 - 50
Pizza (dünner Bo-den)	1 - 2	220 - 250 [1]	15 - 25
Ungesäuertes Brot	1	230 - 250	10 - 15
Wähen (CH)	1	210 - 230	35 - 50

[1] Backofen vorheizen

[2] Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätz-chen	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Past-ry Stripes	3	160 [1]	20 - 35

Backware	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Rührteigplätzchen	3	170 - 190	20 - 30
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	3	120 - 130	30 - 60
Hefekleingebäck	3	170 - 190	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	190 - 210 [1]	20 - 30
Brötchen	3	190 - 210[1]	10 - 55
Small cakes (20 pro Blech)	3 - 4	170 [1]	20 - 30

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Speise	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Nudelauflauf	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Gemüsegratin	1	180 - 200 [1]	15 - 30
Überbackene Baguettes	1	200 - 220 [1]	15 - 30
Süße Aufläufe	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	1	180 - 200	40 - 60
Gefülltes Gemüse	1	180 - 200	40 - 60

1) Backofen vorheizen

PIZZASTUFE

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden) [1]	1 - 2	200 - 230 [2]	10 - 20
Pizza (mit viel Belag) [1]	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Obsttörtchen	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinatquiche	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (Herzhafte Torte)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Käsekuchen	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Apfelkuchen, gedeckt	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1 - 2	160 - 180	50 - 60

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Ungesäuertes Brot	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Blätterteigquiche	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Flammkuchen	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Tiefes Blech benutzen

2) Backofen vorheizen

BRATEN

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

BRATEN MIT OBER-/UNTERHITZE

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	230 - 250 1)	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	220 - 230	8 - 10
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	1	200 - 220	10 - 12

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Kalbsbraten[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) im geschlossenen Bräter

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirsch-keule	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	220 - 250	20 - 40
Hähnchenhälf-te	je 400 - 500 g	1	220 - 250	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Ganzer Fisch	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

BRATEN MIT HEISSLUFT GRILLEN

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	190 - 200 1)	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Me-dium	je cm Höhe	1	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet: durchgebra-ten	je cm Höhe	1	170 - 180	8 - 10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter, Na-cken, Schin-kenstück	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälf-te	je 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

GRILLEN

Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstel-lung.



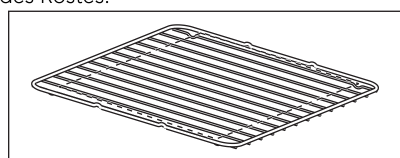
Grillen Sie immer bei geschlosse-ner Backofentür.



Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Ein-schubebene.
- Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.

Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



Grillen

Grillgut	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Burgers	4	max 1)	9 - 15	8 - 13
Schweinefilet	4	max	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	max	10 - 12	6 - 8
Filetsteaks, Kalbssteaks	4	max	7 - 10	6 - 8
Toast	4 - 5	max 1)	1 - 4	1 - 4

Grillgut	Einschub-ebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Überbackener Toast	4	max	6 - 8	-

1) Backofen vorheizen

DÖRREN

Decken Sie die Backbleche mit Backpapier ab.
Für beste Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	2/4	60 - 70	6 - 9

AUFTAUEN

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.
Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene. von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Bemerkung
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen, 1400 g	60	60	-

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

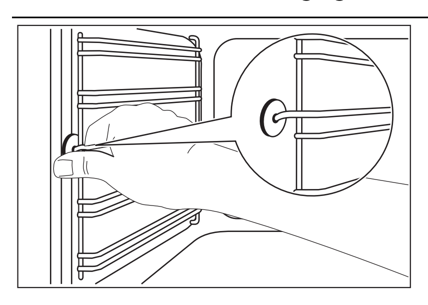


Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf dieselbe Weise.

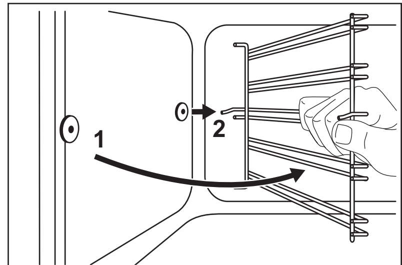
EINHÄNGEGITTER

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Gilt für Auszüge:
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!



VORSICHT!
Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Installation kann die Emaille beschädigen.

BACKOFENLAMPE



WARNUNG!
Vorsicht beim Austausch der Backofenlampe. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen.

Austauschen der Backofenlampe

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.

   Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.



Verwenden Sie dazu eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

REINIGEN DER BACKOFENTÜR

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.

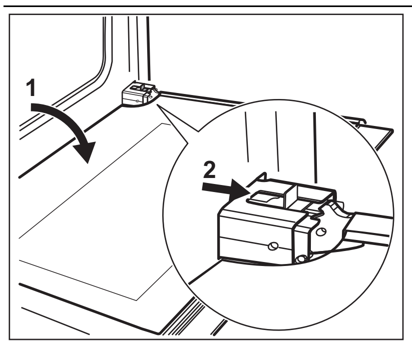


WARNUNG!
Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.



WARNUNG!
Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

Aushängen der Tür:



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.



Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

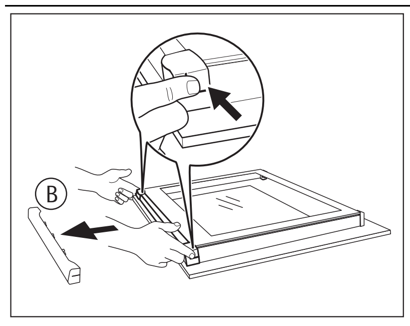
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

BACKOFENGLASSCHEIBEN

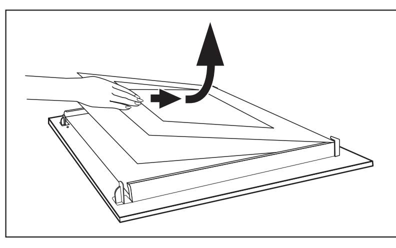


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

Abnehmen und Reinigen der Türgläser



1. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
4. Reinigen Sie die Glasscheiben.

Um die Glasscheiben wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.

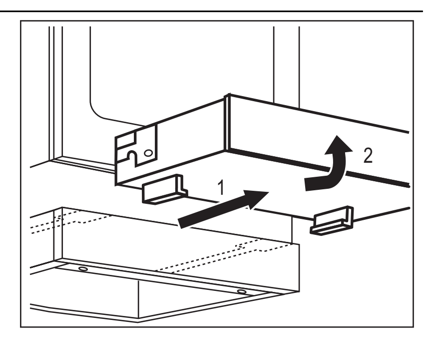


VORSICHT!
Die herausnehmbaren Glasscheiben besitzen eine Markierung auf einer Seite. Achten Sie darauf, dass sich diese Markierung in der oberen linken Ecke befindet.

HERAUSNEHMEN DER SCHUBLADE

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

Einsetzen der Schublade

1. Setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.



WARNUNG!
In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld funktioniert nicht	Es wurde keine Temperatureinstellung gewählt	Stellen Sie die Temperatur ein
Der Backofen heizt nicht auf	Der Ofen ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt	Stellen Sie die Uhrzeit ein
Der Backofen heizt nicht auf	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen	Kontrollieren Sie die Einstellungen
Der Backofen heizt nicht auf	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst	Überprüfen Sie die Sicherung Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht	Die Backofenlampe ist defekt	Tauschen Sie die Backofenlampe aus
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

MONTAGE



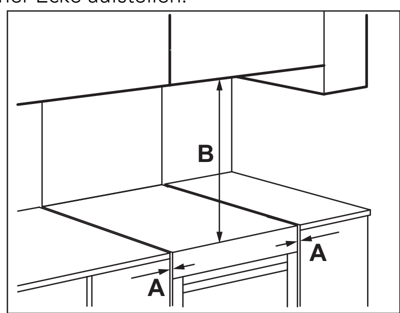
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	74 Liter
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz

STANDORT DES GERÄTS

Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.

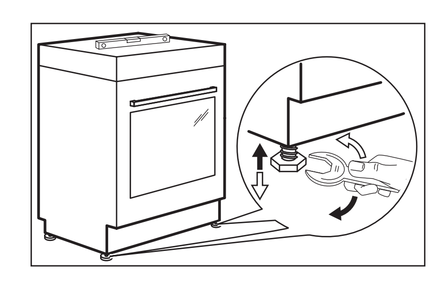


Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	2
B	685

AUSRICHTEN

Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Kochfelds auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.



KIPPSCHUTZ



VORSICHT!
Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

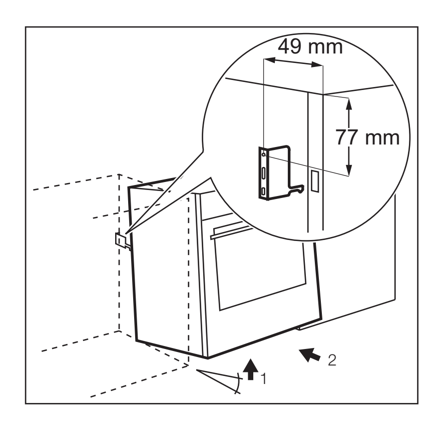


Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm von der linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an (siehe Abb.). Verschrauben Sie ihn in festes Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand (siehe Abb.).

   Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit der Herd mittig steht.

   Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.



ELEKTROINSTALLATION



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
Einsetzbare Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

www.aeg.com/shop



892950137-C-022012

